Allgemeine Daten
Bedienungs- & Wartungsanleitung

Hersteller	la SCALA S.r.l.
Modell	BUTTERFLY
Version	Hebelmechanik/manueller Hebel
Herstellungsjahr	2001
Vertrieb	

GLÜCKWUNSCH!

LA SCALA hat die Kaffeemaschine „BUTTERFLY“ hergestellt, um die wachsende Anfrage der Verbraucher, die eine gute und einwandfrei Qualität von Espresso-Kaffee in allen Situation genießen wollen, zufrieden zu stellen. Diese kann in Büros, in Läden und auf Messeständen aufgestellt werden, wo eine normale traditionelle Espresso-Kaffeemaschine platzraubend und zu teuer wäre. Die Maschine benötigt keinen Netz-Wasseranschluß, da sie intern über einen Wasserbehälter verfügt, deren Inhalt man einfach nachfüllen kann. Der Wasserstand im Behälter wird automatisch überwacht, um eventuelle Schäden, die durch Vernachlässigung des Personals verursacht werden kann, zu vermeiden. La Scala verwirklicht mit der Espresso-Kaffeemaschine „BUTTERFLY“: Qualität, einfache Handhabung, Funktionszuverlässigkeit und einen niedrigen Preis.

Funktionsangaben:

- Professionelle Espresso-Kaffeemaschine mit Infusionskolben
- Elektro-thermisches und hydraulisches System mit Kessel, Wärmeaustauscher, Motorpumpe und internen Wasserbehälter
- Drehknopf bei Aufschäumdüse und Heißwasserhahn
- Brühgruppen in Massivmessing mit mechanischem 2-Positionen-Hebel und Pre-Infusion, mit Mikroschalter für Motorpumpe

- Selbstversorgung: ca. 50 Kaffees
- Kaffeeauslaufzeit: ca. 30 Sekunden
- Anbringung von Kaffeeoblaten-Vorrichtung möglich

Einführung:

Bitte lesen Sie dieses technische Handbuch sorgfältig, da es wichtige Informationen über die korrekte Installation, Benutzung und Wartung enthält.

Dieses Handbuch soll Sie über die richtige Benutzung der Maschine und eine angemessene Wartung sowie die Betriebssicherheit informieren.

Bewahren Sie dieses Handbuch gut für spätere Konsultationen auf. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden (an Personen oder Gegenständen), die durch falsche Installation entstanden sind.

Diese Handbuch muß immer für die Bedienungsperson und Servicetechniker verfügbar sein, die über den fehlerfreie Verwendung der Maschine informiert werden müssen, falls sie anders als hier beschrieben benutzt wird oder über andere mögliche Restrisiken.
Es muß an einem trockenen und sauberen Platz aufbewahrt werden.

Die Hinweise in diesem Handbuch sind in keinem Fall Ersatz für die Sicherheitsanweisungen und technischen Angaben bzgl. Installation und Funktion auf der Maschine oder in deren Verpackung.

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil der Maschine.

Weitere Informationen oder zusätzliche Handbücher erhalten Sie von Ihrem Vertriebshändler oder dem Hersteller.

Dieses Handbuch entspricht den derzeitigen Herstellerfordernissen und kann sich entsprechend zukünftiger Modifikationen ändern.

Der Hersteller kann diese Bedienungsanleitung ändern, ohne vorhergehende Ausgaben – außer in außergewöhnlichen Fällen - zu aktualisieren.

Diese Maschine muß gemäß der Anweisungen im Handbuch von einer verantwortlichen erwachsenen Bedienungsperson, Installateur und/oder Servicetechniker bedient werden.

Bedienungsanleitung:

Diese Maschine ist ausschließlich zur Herstellung von Kaffee, heißem Wasser und Dampf für warme Getränke gedacht.
Jede abweichende Benutzung ist unrichtig und daher gefährlich.
Diese Maschine ist für den gewerblichen und häuslichen Gebrauch gedacht.

Die Geräteteile sind aus ungiftigen und langhaltenden Teilen gemacht, die leicht zugänglich für die Reinigung und Wartung sind.
Der Endverbraucher muß erwachsen und ausreichend geschult sein, um dieses Gerät richtig zu bedienen; für Kinder und nicht verantwortlichen Personen ist die Benutzung dieses Gerätes verboten.

Um eine effiziente und richtige Bedienung sicherzustellen, ist es unerläßlich den Herstelleranweisungen zur regelmäßigen Wartung durch autorisierte Techniker in Übereinstimmung mit den im jeweiligen Land üblichen Standards und Gesetzes zu befolgen.

Der Installateur, der Benutzer und die für die Wartung zuständige Person sind verpflichtet, den Hersteller über alle Mängel oder Schäden, die die Sicherheit der originalen Installation beeinträchtigen können, zu informieren.

Der Installateur muß die Umgebung prüfen, um den sicheren und hygienischen Gebrauch sicherzustellen.

Die Hersteller der Einzelteile sind verantwortlich für die von ihnen gelieferten Teile. Der Kunde ist für den persönlichen Gebrauch des Gerätes verantwortlich.

Setzen Sie die Maschine keine Umweltelementen (Sonne, Regen usw.) aus.

Wenn die Maschine für einen längeren Zeitraum nicht in Gebrauch ist, sollte sie vollständig geleert und bei Temperaturen über dem Gefrierpunkt (0° C) aufbewahrt werden. Das schützt vor möglichen Schäden an Leitungen und Boiler.

Alle Wartungsvorgänge müssen von einem autorisiertem Techniker ausgeführt werden und nur Original- Ersatzteile dürfen verwendet werden.

Alle die Anwendung abdeckenden Gewährleistungen werden bei Veränderung oder Gewaltanwendung durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen nichtig.
Die Motorpumpe muß weit entfernt von hydraulischen Leitungen, Wärmequellen, elektrischen Geräten plaziert werden oder durch eine wasserfeste Abgrenzung geschützt werden.

Warnung: vor Testausführungen und Wartungsmaßnahmen GERÄT VON DER HAUPTLEITUNG ABSCHLIESSEN

Gebrauchsanweisung:

Zerren Sie nie am Stromkabel.

Vor einer Innenreinigung, schalten Sie die Maschine aus oder drehen Sie den Hauptschalter ab. Kein Spülmittel verwenden.

Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu verringern, bedienen Sie die Maschine nicht mit nassen Händen oder Füßen und nicht barfuß. Die Maschine muß auf einer zweckmäßigen Unterlagen installiert werden; der Hersteller empfiehlt eine hölzerne Plattform, worauf der Bediener stehen kann.

Berühren Sie nie die Kaffeegruppen, Tülle, Dampf- und Heißwasserleitungen. Diese sind heiß und können Verbrennungen verursachen.

Maschine nie ohne Wasser laufen lassen.

Die Maschine muß mit sauberem Wasser betrieben werden. Bei sehr kalkhaltigem Wasser, Wasserenthärter verwenden.
Kalkablagerungen können den Wasserkreislauf der Maschine behindern, wodurch Maschinenschäden entstehen und Benutzer verletzt werden können.

Maschine nur mit Trinkwasser betreiben.

Maschine immer ausschalten, wenn Benutzer nicht anwesend ist.

Tee- und Kaffeetassen sorgfältig abtrocknen, bevor sie auf den Tassenablage gestellt werden.

Technische Beschreibung

Maschinentyp:	Butterfly
Bedienart:	Espresso-Kaffeemaschine mit mechanischen Hebel für Pre-Infusion und Auslauf. Kessel wird automatisch gefüllt, Wasserbehälter mechanisch. Schwingfähige Motorpumpe. Maschine mit einer Brühgruppe erhältlich.

Bedienungselemente:

Legende:

1. Drehknopf Aufschäumdüse
2. Hebel für Kaffee- und Heißwasserauslauf
3. Aufschäumdüse
4. Heißwasserhahn
5. Drehknopf Heißwasserhahn
6. Hauptschalter
7. Druckmeßgerät des Kessels
8. Warnleuchte bei Wassermangel
9. Lichtanzeige des Hauptschalters
10. Tassenauflage
11. Wasserbehälter
12. Ablaufbehälter
13. Infusionskolben
14. Brühgruppe
15. Filter-Halter

Bedienungsgrundsatz:

Die Hauptbestandteil der Espresso-Kaffeemaschine sind wie folgt:

Kessel
enthält heißes Wasser und Dampf

Brühgruppe und Wärmeaustauscher
Hier wird der Filter-Halter eingesetzt. Heißes Wasser läuft in die Brühgruppe, in der die Arbeitsgänge Pre-Infusion, Infusion und Kaffeeauslauf stattfinden.
Die Maschine wird mit einem Wärmaustauscher pro Brühgruppe geliefert. Der Wärmetauscher paßt in den Kessel und heizt das frische Wasser aus der Hauptleitung auf die richtige Temperatur.

Heizquelle
Ein elektrisches Heizelement erwärmt das Wasser im Kessel.

Motorpumpe
Dieses Teil reduziert den Wasserdruck der Hauptleitung auf den zur Kaffeezubereitung benötigten, d.i. 9 bar.

Aufschäumdüse
Dieses Ventil liefert heißes Dampf zum Milchaufschäumen und Wassererhitzen.

Heißwasserhahn
Liefert heißes Wasser

Kontroll- und Überwachungsvorrichtungen:

01 – Manometer	zeigt den Kesseldruck an
02 – Druckregler	hält die Wassertemperatur im Kessel durch Kontrolle der Heizelemente konstant
03 – Automatische Wasserstandskontrolle	elektrischer Kreislauf zur Wasserstandanzeige des Wasserbehälter

Bedienen der Espresso-Kaffeemaschine

Hydraulikkreislauf
Das Wasser zur Kaffeezubereitung kommt direkt aus dem Wasserbehälter und wird durch den Wärmeaustauscher im Kessel erwärmt.

Stromdiagramm
Die Maschine ist an die Stromversorgung angeschlossen. Das elektrische System besteht aus:

a) Einem Versorgungskreislauf der elektrischen Bestandteile (Pumpe, elektronisches Kontrollprogramm der Einfüllhöhe)
b) Einem Versorgungskreislauf der Heizelemente

Ein- und Ausschalter
Die Maschine verfügt über einen Netzanschlußschalter mit integrierter Kontroll-leuchte.

Installation

Installationswarnung

BITTE SORGFÄLTIG LESEN
Der Hersteller hat versucht, alle denkbaren Sicherheitseinrichtungen vorzusehen, um die Sicherheit der Benutzer zu gewährleisten. Dennoch können durch unterschiedliche Installationsbedingungen oder Austausch von Teilen Situation entstehen, die nicht vorhersehbar sind. Deshalb ist es notwendig, alle verbleibenden Risiken abzuschätzen und die folgenden Vorschläge zu berücksichtigen:

- Die Maschine ist nur sicher in Verbindung mit einer zweckmäßigen Unterlage, die dem landesüblichen Sicherheitsstandard entspricht. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Unfälle ab, die durch mangelhafte Einhaltung obiger Standards entstehen, da durch falsche Installation Verletzungen (Personen, Tieren) und Sachbeschädigungen entstehen können. Dieses Gerät muß immer mit einer vorhandenen Installation verbunden sein, die Verwendung von Verlängerungskabel und Wackelkontaktanschlüssen sind strengstens untersagt.
- Keine Verpackungsteile, wie Plastiktüten, Styropor, Nägel etc., wodurch Kinder und andere Personen verletzt werden könnten, herumliegen lassen.
- Jeder Defekt oder Abweichung muß umgehend an autorisierte Servicetechniker gemeldet werden.
- Autorisierter Kundendienst: wenn sich der Kundendienst nicht an die Anweisungen des Herstellers hält oder andere als die vom Hersteller empfohlenen Teile für die Installation oder Wartung des Gerätes verwendet, wird die Bestätigungserklärung? und damit die Herstellerhaftung für entstehende Verletzungen und Schäden nichtig.
- Der eventueller Austausch eines beschädigten Stromversorgungskabels muß umgehend und ausschließlich von qualifiziertem oder vom Hersteller autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden, um die Gefährdung von Person, Tieren und Gegenständen zu verhindern.
- Vor dem Anschluß des Gerätes an die vorhandene Installation, prüfen Sie, ob eine Bestätigungserklärung über die Eignung der vorhandenen Installation für diesen Zweck ausgestellt wurde, falls nicht, informieren Sie den Endkunden und schließen das Gerät nicht an.
- Prüfen Sie die Unversehrtheit aller Teile und installieren Sie keine defekten oder beschädigten Teile. Ersatzteile anfordern.
- Prüfen Sie, die Stromanschluß-Spannung mit der im Gerät angegebenen übereinstimmt.
- Der Kunde muß den Stromanschluß, der das Gerät versorgt, durch ein, dem Standard und Gesetzen entsprechendes, Sicherungssystem schützen.
- Installation eines Wasserenthärters wird dringend empfohlen.
- Die Maschine sollte nicht bei einer Wasserversorgung härter als 8 French Grad (dt. Entsprechung, wieviel Grad Wasserhärte: ??) angeschlossen werden.
- Die Motorpumpe muß weit entfernt von hydraulischen Leitungen, Wärmequellen und elektrischen Geräten aufgestellt oder durch eine wasserundurchlässige Abgrenzung geschützt werden.
- Bei der Geräteinstallation sollte ein mehrpoliger Hauptschalter, dessen Kontakte mindestens 3 mm oder mehr Abstand haben, angeschlossen werden, wie in dem Sicherheitsstandard vorgegeben.

- Jede unsichere Kabelverbindung ist verboten.
- Das Gerät muß auf einer flachen, stabilen Oberfläche mindestens 30 mm von der Mauer entfernt aufgestellt werden.

Inbetriebnahme

Entfernen Sie die Verpackung von der Maschine, füllen Sie den Wasserbehälter und schließen Sie die Maschine mit dem Stromversorgungskabel an eine passende Stromquelle an.
Bitte führen Sie die Installation in Übereinstimmung mit den landesüblichen Elektrik- und Sicherheitsbestimmungen aus.
Eine korrekte Inbetriebnahme kann anhand der folgenden Schritte ausgeführt werden (siehe Abbildung 1):

a) Entfernen Sie die Tassenauflage (9) oder schieben sie am Rahmen zur Seite bis die Öffnung des Wasserbehälters darunter (10) erreichbar ist.

b) Füllen Sie (ca.) drei Liter Trinkwasser in den Wasserbehälter (vorzugsweise durch einen Wasserenthärter entkalkt).

c) Bringen Sie den Tassenauflage zurück in ihre ursprüngliche Position.

d) Schalten Sie den Hauptschalter (5) auf ON und versichern Sie sich, daß die Anzeige (8), die die Stromversorgung der Maschine anzeigt, leuchtet. Währenddessen wird der Boiler automatisch durch eine eingebaute elektrische Vorrichtung aufgefüllt, was durch das Abschalten der zuständigen Warnleuchte (7) bestätigt wird.

e) Warten Sie bis das Manometer des Boilers (6) 1.3 bar (nach ca. 15 Minuten) anzeigt. Dann ist die Maschine gebrauchsfertig.

Alarm:
Wenn der Wasserbehälter leer bleibt, werden alle Gerätefunktionen automatisch durch eine eingebaute elektrische Vorrichtung blockiert, damit das Heizelement nicht beschädigt wird; dieser Umstand wird durch Aufleuchten des Warnlichts (7) angezeigt.
Um wieder normale Arbeitsbedingungen herzustellen, schalten Sie zuerst den Hauptschalter auf OFF und wiederholen anschließend den oben beschriebenen Vorgang.

WICHTIGE ANMERKUNG!!!

Während aller Auffüll- und Reinigungsarbeiten ist die Maschine vom Strom abzuschließen.
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verletzungen und Schäden an Personen oder Einrichtungen, die durch falsche Installation und/oder Nutzung der Maschine entstehen.

Kaffeezubereitung

Espresso-Kaffee kann mit Hilfe des folgenden erforderlichen Zubehör zubereitet werden:
Dosierer für gemahlenen Kaffee (nicht enthalten)
Ein Filter-Halter für eine Tasse (enthalten)
Ein Filter-Halter für zwei Tassen (enthalten)

Einzelne Tasse Espresso: verfahren Sie wie folgt:
1. Füllen Sie den Filter-Halter (A) mit ca. 6 – 8 gr. gemahlenem Kaffe
2. Drücken Sie Kaffee mit Hilfe der Presse in der Dosiermühle in den Filter-Halter
3. Entfernen Sie evtl. auf der Oberfläche des Filter-Halters befindliches Kaffeepulver
4. Fügen Sie den Filter-Halter in die Brühgruppe ein, indem Sie den Hebel nach links halten, um das Einsetzen zu ermöglichen, dann drehen Sie den Hebel nach rechts bis er einrastet
5. Stellen Sie eine leere Espresso-Tasse unter den Filter-Halterstrahl
6. Ziehen Sie den Hebel der Brühgruppe nach oben und warten Sie darauf, daß der Kaffee aus dem Strahl fließt und die gewünschte Menge erreicht ist.
7. Drücken Sie den Hebel der Liefergruppe vollständig nach unten in seine ursprüngliche Lage. ACHTUNG: lassen Sie den Hebel keinesfalls in einer dazwischenliegenden Position, um Störungen der Brühgruppe zu vermeiden.
8. Wenn der Brühvorgang abgeschlossen ist, entfernen Sie den Filter-Halter und schmeißen Sie den Kaffeesatz weg.

Zwei Tassen Espresso: verfahren Sie wie folgt:
1. Füllen Sie den Filter-Halter (B) mit ca. 12 – 16 gr. gemahlenem Kaffee
2. Drücken Sie Kaffee mit Hilfe der Presse in der Dosiermühle in den Filter-Halter
3. Entfernen Sie evtl. auf der Oberfläche des Filterhalter befindliches Kaffeepulver
4. Fügen Sie den Filter-Halter in die Brühgruppe ein, indem Sie den Hebel nach links halten, um das Einsetzen zu ermöglichen, dann drehen Sie den Hebel nach rechts ,bis er einrastet
5. Stellen Sie zwei leere Espresso-Tassen unter die Filter-Halterstrahl
6. Ziehen Sie den Hebel der Liefergruppe nach oben und warten Sie darauf, daß der Kaffee aus dem Strahl fließt und die gewünschte Menge erreicht ist.
7. Drücken Sie den Hebel der Brühgruppe vollständig nach unten in seine ursprüngliche Lage. ACHTUNG: lassen Sie den Hebel keinesfalls in einer dazwischenliegenden Position, um Störungen der Brühgruppe zu vermeiden.
8. Wenn der Brühvorgang abgeschlossen ist, entfernen Sie den Filter-Halter und schmeißen Sie den Kaffeesatz weg.

Dampfzufuhr/Aufschäumen
Um aufgeschäumte Heißgetränke zu zubereiten, führen Sie die zugehörige Düse in die Kanne, die das aufzuschäumende Getränk enthält, dann drehen Sie den Drehknopf bis das Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Heißwasserzufuhr
Um heißes Wasser in eine Kanne, Topf oder Tasse zu füllen, drehen Sie den Drehknopf des zugehörigen Hahns bis die gewünschte Menge erreicht ist. Das zugeführte Wasser wird aus dem Boiler entnommen.

Wartung

Vom Hersteller empfohlene Reinigungsvorgänge, die am Ende jedes Arbeitstages ausgeführt werden sollten:

- ✓ Reinigen Sie Brause, Gruppendichtungsring, Gruppenflansch mit einer Bürste.
- ✓ Waschen Sie Filter und Filter-Halter in warmen Wasser mit einem speziellen Spülmittel (für Kaffeemaschinen).
- ✓ Setzen Sie den Filterhalter mit dem Filter ohne Löcherung in die Brühgruppe ein und drücken Sie auf den Hebel für Kaffeezufuhr. Schalten Sie ihn nach 15 Sekunden wieder aus. Entfernen Sie den Filter-Halter und den Filter ohne Löcherung.
- ✓ Leeren und säubern Sie den Auffangbehälter.
- ✓ Reinigen Sie die Tassenauflage, ohne sie von der Maschine zu entfernen, um so zu verhindern, daß Schmutz in den darunterliegenden Wasserbehälter kommt.
- ✓ Reinigen Sie die Aufschäumdüse und Tülle sorgfältig mit einem weichen feuchten Tuch sofort nach jedem Gebrauch, um Verstopfung des Dampfloches und Geschmacksübertragung von früher aufgeschäumten Getränken zu vermeiden. Führen Sie die Reinigung aus, ohne den Düse direkt zu berühren. Achtung: heiße Oberfläche.

Vom Hersteller empfohlene wöchentliche Reinigungsvorgänge:

- ✓ Gruppe und ?platte werden gereinigt, indem man einen Teelöffel voll eines Spezialespressomaschinenreinigers in den Filter ohne Löcherung gibt und diesen anschließend in die Gruppe einsetzt.
- ✓ Drücken Sie den Gruppenkontrollhebel nach oben und warten Sie ungefähr 30 Sekunden. Drücken Sie den Hebel wieder völlig hinunter, um anzuhalten. Wiederholen Sie diesen Vorgang drei- bis viermal.
- ✓ Entfernen Sie den Filter ohne Löcherung und ersetzen Sie ihn durch einen normalen Filter, fahren Sie fort zu spülen. Zum Schluß bereiten Sie einen Kaffee zu, um den verbleibenden Spülgeschmack zu beseitigen.
- ✓ Schalten Sie die Maschine erst aus, bevor Sie die folgenden Vorgänge ausführen:

Zerlegen des Gerätes

Das Gerät darf nur von einem autorisiertem Techniker zerlegt werden.

Zu diesem Zweck führen Sie die folgenden Vorgänge aus:

- Entfernen Sie den Druck aus dem hydraulischen System.
- Schließen Sie das Geräte vom elektrischen Stom ab.
- Verfahren Sie mit potentiell schädlichen (Flüssigkeiten)[1] und Teilen[2] angemessen und lassen Sie nicht im Umfeld liegen.

Verwahren Sie das Gerät an einem für Minderjährige unzugänglichen Ort.

[1] fuids = englisch?!
[2] falls soils statt solids gemeint ist, dann Schmutz/Verschmutzung

Technische Daten

- Plastik-Wasserbehälter für Lebensmittel
  Kapazität: 3 Liter
- Elektronische Kontrolle des Wasserstandes und Kessel mit Total-Stop der Maschine im Falle eines Wassermangels im Behälter
- 1-Liter-Kupferkessel mit Wärmeaustauscher
- Heizelement, das entlang des ganzen Kessels verläuft. Leistung: 1.200 Watt
- Kesseldruckregler mit doppeltem Kontakt
- Vorgangsbereich 1,1 bis 1,4 bar
- Vibrationspumpe mit Rückschlagventil angebracht auf dem Hydraulikkreislauf mit automatischem Abgang bei Überdruck
- Überdruckventil 1,8 bar und Verhinderung eines wieder Saugens im Kessel
- Aufleuchten bei Wassermangel im Tank
- Ein- und Ausschalter 16 A
- Druckmanometer des Kessels
- Standard-Stromversorgung: 230 V Einphasenstrom 50 Hz
- Andere Spannung/Frequenz auf Anfrage
- Gehäuse aus Edelstahl gegen Korrosion
- Stützung der Maschine in Antivibrationsgummi
- Äußere Frontalplatte aus Edelstahl
- Tassenauflage mit hohem Rand aus Edelstahl, abnehmbar zur Auffüllung des Wassertanks
- Edelstahl-Ablaufbehälter
- Erhältliche Farben: Bordeaux-Rot, Grau, Aluminium
- Extra Farben: Chrom und Gold
- Abmessung: 320 x 450 x 430 mm
  Verpackung: 430 x 540 x 510 mm
- Nettogewicht: 25 kg + 1 kg Verpackung

Standardzubehör:

- Ein Filter-Halter für eine Tasse
- Ein Filter-Halter für zwei Tassen
- Ein Filter ohne Löcherung für die Reinigung der Brühgruppe

Extras:

- Wasserbehälter
- Vorrichtung für Kaffeeoblaten
- Kaffeemühle mit und ohne Dosierer
- Dosierer für gemahlenen Kaffee

Problemlösungen

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät schaltet sich nicht ein	1. Hauptschalter ist aus 2. Geräteschalter ist aus 3. Falsche Stromverbindung	1. anschalten 2. Geräteschalter in Pos. ON bringen 3. Überprüfung durch Kundendienst
Keine Kaffeeausgabe	1. Wassertank ist leer 2. Pumpe defekt 3. Verschmutzt/verstopft ? 4. Störung der elektronischen Kontrolle 5. Störung des Gruppenventils	1. Wassertank auffüllen 2. Mit Kundendienst in Verbindung setzen 3. dto. 4. dto. 5. dto.
Kaffeesatz ist feucht	1. Kaffee ist zu fein gemahlen 2. Gruppe ist noch kalt 3. Gruppenventil arbeitet nicht richtig	1. Mahlgrad anpassen 2. Abwarten bis Gerät warm wird 3. Reinigen Sie Ablaufsystem
Kaffeeausgabe ist zu langsam	1. Kaffee ist zu fein gemahlen 2. Filterhalter ist schmutzig 3. Gruppe ist verstopft 4. Dampfstrahlpumpe oder Ventil sind teilweise verstopft	1. Mahlgrad anpassen 2. Ersetzen Sie den Filter und reinigen Sie den Filterhalter öfters 3. Mit Kundendienst in Verbindung setzen 4. Dampfstrahlpumpe oder Ventil ersetzen
Kaffeeausgabe ist zu schnell	Kaffee ist zu grob gemahlen	Mahlgrad anpassen
Ausgegebener Kaffee ist kalt	1. Wärmeaustauscher oder Heizelement verkalkt 2. Kontakte des Druckreglers sind oxidiert 3. Stromanschluß defekt 4. Heizelement ist durchgebrannt	1. Kundendienst zur Wartung anfordern 2. Säubern Sie die Kontakte des Druckreglers 3. Kundendienst zur Überprüfung anfordern 4. Heizelement austauschen

Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt zwölf Monate beginnend ab der Installation durch einen autorisierten LA SCALA-Techniker und deckt nur fehlerhafte Teile ab.

Transportkosten und Arbeitszeit sind nicht eingeschlossen.

Fällt nicht in unsere Verantwortung:
Transportschäden, Schäden durch falsche Installation oder Wartung, Auffrischung des Wasserenthärters nicht regelmäßig durchgeführt, Anormalien verursacht durch das elektrische und hydraulische Netz des Kunden, Freigabe durch nicht autorisierte Personen, veraltete Teile, Abdichtungen, Filter, Abflußrinnen, etc.

Ebenfalls nicht enthalten sind falsche Benutzung des Gerätes und Nichtbeachtung der Wartung und des technischen Handbuchs.

Wird die vereinbarte Zahlung seitens des Kunden verzögert, gehen alle Garantieansprüche verloren.

Gerichtsstandort ist S. DONA'DI PIAVE (VENEZIA).